

ALBERTO BRUNELLI – SISSI BARATELLA

# VINI PASSITI d'ITALIA

UN VIAGGIO  
PASSODOPOPASSO

1ª edizione: aprile 2023



5640

© Copyright 2023 by “Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media Srl.”,  
via Eritrea, 21 - 20157 Milano

Redazione: p.zza G. Galilei, 6 - 40123 Bologna – e-mail: [libri.edagricole@newbusinessmedia.it](mailto:libri.edagricole@newbusinessmedia.it)  
Vendite: tel. 051/6575833; fax: 051/6575999  
e-mail: [libri.edagricole@newbusinessmedia.it](mailto:libri.edagricole@newbusinessmedia.it) / [www.edagricole.it](http://www.edagricole.it)

Proprietà letteraria riservata - Printed in Italy

*La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n. 633). Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore e delle Convenzioni internazionali per la protezione del diritto d'autore (Convenzione di Berna, Convenzione di Ginevra).*

*Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, ecc.) senza l'autorizzazione scritta dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norme di legge.*

Graphic design: Davide Conti ([www.canebianco.it](http://www.canebianco.it))  
Impianti e stampa: Faenza Printing Spa, Via Vittime Civili di Guerra, 35 - 48018 Faenza (RA)  
Finito di stampare nell'aprile 2023

ISBN 978-88-506-5640-0

***Dedichiamo questo libro all'amicizia.***

*Un sentimento che, la mattina del 2 maggio 2022,  
tra un calice di Amarone e l'altro,  
ha fatto scattare l'intesa tra noi per dare vita a questo progetto.*

# RINGRAZIAMENTI

*Si ringraziano di cuore i professionisti e gli amici consultati. Sono stati tutti preziosi e hanno contribuito ad arricchire questo testo di contenuti e spunti interessanti con le loro competenze ed esperienze maturate negli anni. Un ringraziamento particolare a (in ordine alfabetico):*

Azienda Agricola Cieck

Livio Barengo e l'associazione Mattiaca

Antonio e Luigi Bonotto

Cantina Cinque Terre e Gianfranco Vita

Cantina Produttori Erbaluce

Casa Ronsil

Cave Mont Blanc

Stefano Cesari, Brigaldara

Giordano Emo Capodilista

Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella

Consorzio Vini di Valtellina

Consorzio Vini di Romagna

Consorzio Friuli Colli Orientali

Elisa Ferrari

Francesco Galeone

Marchesi Antinori

Angela Maculan e il team Cantina Maculan

Michela e Nicola Menti

Marco Pisoni e i Vignaioli del Vino Santo Trentino

Antonio Rallo e il team Donnafugata

Marco Stefanini

Silvia Zanetti

# INDICE GENERALE



## **1** INTRODUZIONE, 1

## **2** L'APPASSIMENTO DELL'UVA, 7

- 2.1 Perché appassire l'uva?, 8
- 2.2 I diversi tipi di appassimento, 14
- 2.3 Terra e vigna: le condizioni necessarie, 18
- 2.4 I risvolti enologici, 18
- 2.5 La vita oltre la botte, 22
- 2.6 Radiografia di un vino passito, 28

- ## **3** I VINI PASSITI SECCHI, 31
- 3.1 Secco? In che senso?, 32
  - 3.2 L'eccellenza della Valpolicella, 37
    - L'Amarone, figlio di un errore fortunato, 37
    - Il *terroir* della Valpolicella, 39
    - Prima del vino, 43
    - Il fenomeno Ripasso, 45
    - Un calice di Amarone, 46
  - 3.3 **Eroismo valtellino**, 46
    - La leggenda dell'uomo, 47
    - La vigna a picco sul vento, 51
    - Il Nebbiolo e l'appassimento, 53
    - Un calice di Sforzato, 55
  - 3.4 **Piave Malanotte:**  
**prospettive d'eleganza**, 55
    - Il Raboso *rutturoso*, 56
    - Piave Malanotte DOCG e Raboso Passito, 56
    - La Bellussera e gli impianti moderni, 57
    - Un calice di Piave Malanotte DOCG, 62

## 4

### I VINI PASSITI DOLCI, 65

#### 4.1 Sfumature di dolcezza, 66

#### 4.2 Il Recioto in tre atti, 68

Il Recioto della Valpolicella  
e le origini perdute, 68

Dolcezza soave, 73

Il Recioto di Gambellara DOCG, 74

Un calice di Recioto della Valpolicella, 75

#### 4.3 Vespaiola e Torcolato, 77

Il territorio di Breganze e la tecnica, 77

La Vespaiola, 82

Breganze DOC Torcolato, 82

Magnifica fraglia del Torcolato, 83

Un calice di Torcolato, 83

#### 4.4 Picolit e Ramandolo, fiabe friulane, 84

Picolit: il tanto nel poco, 85

Il Ramandolo DOCG, 90

Un calice di Ramandolo, 93

#### 4.5 Moscato&Moscato, 94

La famiglia dei Moscato, 94

Aromatico in che senso?, 100

L'attitudine al vino dolce, la frontiera  
del Moscato secco, 100

Un calice di Moscato, 101

#### 4.6 La leggenda dell'Erbaluce, 102

Anfiteatro e palcoscenico, 102

Un lago di rancore, 107

Terra e uva, 107

Un calice di Erbaluce passito, 110

#### 4.7 Sciacchetrà!, 111

Un vino in chiaroscuro, 111

Angeli matti, 114

Uve e appassimento, 116

Un calice di Sciacchetrà, 117

#### 4.8 I regni dell'Aleatico, 119

Il vitigno, 119

Il veloce appassimento, 123

La DOCG Aleatico dell'Eba, 124

Un calice di Aleatico Passito, 124

#### 4.9 Campania e dintorni, 124

Denominazioni e territori, 124

Passiti e leggende d'Irpinia, 125

Il Sannio Beneventano, 131

Un po' più a Sud e un po' più a Nord, 132

Un calice di Aglianico Passito, 135

#### 4.10 Passiti adriatici, 136

Sole di Romagna, 136

Marche e Abruzzo, 142

Dolce naturale, 144

Un calice di Albana Passito, 146

#### 4.11 Zibibbo e non solo: i miti siciliani, 146

Lo Zibibbo, Pantelleria e il metodo, 146

L'alberello pantesco e il riconoscimento Unesco, 150

Altri miti siciliani, 150

Un calice di Passito di Pantelleria, 151

#### 4.12 Espressioni di Sardegna, 152

Perfezione isolana, 152

Nasco e Malvasia, 157

Un calice di Nasco passito, 159

## 5

### **I VIN SANTI, 161**

#### **5.1 Fra sacro e profano, 162**

#### **5.2 L'epicentro della Toscana, 163**

Vin Santo, le uve, 167

Il metodo, 168

Occhio di pernice, 169

Pucciare o non pucciare?, 169

#### **5.3 Altre nicchie italiane, 170**

Garganega e Vin Santo, 171

Un calice di Vin Santo di Gambellara, 174

#### **5.4 Il caso della Nosiola trentina, 175**

Nosiola, 175

L'appassimento, 180

Passito, Natalino, Vino di Paglia o Vino Santo?, 182

Un calice di Vino Santo trentino, 182

## 6

### **L'APPASSIMENTO IN SENSO LATO, 185**

#### **6.1 I vini muffati, 186**

La nobiltà della muffa, 186

Fra gli altri, i muffati orvietani, 192

L'uva resistente, 195

#### **6.2 Gli Eiswein, 197**

Il calore che nasce dal ghiaccio, 197

Acini congelati in pianta, 202

Un calice di Eiswein, 202



## 7

### **PASSITO A TAVOLA, LA GRANDE SFIDA, 205**

#### **7.1 Ingrediente o alimento?, 206**

Novità dalle etichette, 209

#### **7.2 Il vino passito oggi, 209**

### **IL VINO CHE UNISCE, 213**

### **BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA, 217**

### **REFERENZE ICONOGRAFICHE, 219**

I vini passiti sono ottenuti da uve sottoposte ad appassimento. Questa tecnica prevede *in primis* una concentrazione degli zuccheri nelle bacche. Per questo motivo possiamo avere sia passiti dolci che secchi, laddove la fermentazione alcolica interessi tutti gli zuccheri. Si tratta di vini particolari, di nicchia e di eccellenza, talvolta difficili da approcciare proprio perché avvolti da un alone di reverenza. La loro connotazione artigianale contribuisce a legarli a ricorrenze e curiose tradizioni locali.

# 1

## INTRODUZIONE



**M**olti fra noi, probabilmente, avranno letto l'aneddoto dello studente che chiese all'antropologa Margaret Mead quale ritenesse essere il primo segno di civiltà in una cultura: la studiosa, invece che tirare in ballo reperti di terracotta o l'invenzione della ruota, affermò che secondo lei il primo segno di civiltà in una cultura antica era un femore rotto e poi guarito.

Questo perché dopo il trauma, dal momento che era intervenuta una cura, la civilizzazione aveva interrotto il processo naturale che avrebbe portato il proprietario di quella gamba – come accade nel regno animale – a soccombere per l'incapacità di procurarsi il cibo o fuggire dal pericolo, ad esempio.

L'evoluzione e il progresso hanno quindi consentito di aggiungere o eliminare del tutto molti processi analoghi, andando in un certo senso contro la legge della giungla e aprendo all'umanità strade prima sconosciute e impensabili.

Per il vino è più o meno lo stesso: la vite, come ogni pianta,

reca nel proprio codice genetico la necessità di riprodursi per mantenere in vita la propria specie: la natura, perciò, presupporrebbe magari che la vite fruttificasse, che la polpa dei suoi acini servisse ad attirare qualche animale che, nutrendosene, spargesse altrove i vinaccioli in essa contenuti, che poi essi germogliassero dando vita a nuove vigne, e così via. L'uva in sé non avrebbe altro scopo se non questo: magari potrebbe fermentare spontaneamente, come ogni altro frutto zuccherino, ma poi finirebbe miseramente in marcescenza. Invece no: qualcuno, a un certo punto, ha sovvertito l'ordine naturale delle cose cambiando il destino dell'uva, e facendone il punto di partenza per un processo di civilizzazione.

La vinificazione, l'intera enologia, la creazione di qualcosa che in natura non esisterebbe, o perlomeno non abbastanza e non a lungo: il vino. Il risultato di processi chimici, su tutti la fermentazione alcolica, che ora non sono più affidati al caso ma beneficiano di un know-how acquisito in secoli e secoli di tentativi, perfezionamenti, fallimenti.

E poi, a margine di tutto ciò, qualche anno fa, ad una cena fra gente perbene davanti a un buon bicchiere di vino (più d'uno, in realtà), accadde che un giornalista australiano sedesse accanto ad un enologo veronese, e ispirandosi a un pensiero di Hemingway gli sussurrasse: *"where there is wine, there is civilization, my friend"*. Forse fu lì che scattò qualcosa. Per i vini passiti, questo concetto è ancora più amplificato: il fatto di appassire l'uva, di modificarla, di portarla ad avere delle caratteristiche specifiche, volute e ricercate, performanti per il proprio fine, rappresenta un livello ancora superiore nel sovvertimento dell'andamento naturale del processo in fattispecie: non solo perché si mira ad un livello evolutivo più complesso, ma anche perché ciò presuppone un'estrema padronanza e conoscenza della materia e dei suoi elementi. Se a livello di civiltà potremmo paragonare quindi un vino ad un femore rotto e poi guarito, un vino passito sarebbe analogamente comparabile ad un trapianto di cuore: un obiettivo ambizioso, una lunga preparazione e nessuna possibilità di errore. E poi, il cuore c'entra, in un certo senso.

C'entra al punto che nel nostro racconto, tra la descrizione di una tecnica di vinificazione o la profilazione di un territorio, tra formule chimiche e ceppi di lievito, compaiono personaggi in carne e ossa. Storie autentiche di persone realmente esistite o esistenti che incarnano lo spirito del vino.

Uno spirito inafferrabile, che ci grazia impersonificandosi, talvolta più a lungo, talvolta per poco, nei corpi di chi ci circonda.

Regalandoci l'opportunità, se ne siamo capaci, di vedere oltre e scoprire cosa il vino ha da raccontare oltre la sua superficie.

I vini passiti sono molti, e diffusi un po' dappertutto, in Italia più che mai: li troviamo in molte denominazioni, aziende e territori, sebbene generalmente in piccole produzioni e talvolta seminascosti alla platea d'acquisto della maggioranza dei profani.

In più, sono capolavori culturali, oltre che enologici, perché ognuno di essi reca con sé storie, leggende, tradizioni popolari, ricorrenze affascinanti.



*Grappolo appeso ad appassire dal proprio peduncolo.*



*Locale per l'appassimento delle uve.*

Sono veicoli per tramandare gioia. Il problema è che sono poco conosciuti dai consumatori e le principali ragioni che i consumatori stessi possono mentalmente accampare sono “non li conosco bene”, “non so dove trovarli”, “non saprei quando berli”, “costano troppo”, “non mi piacciono i vini dolci”, “non so con che pietanze abbinarli”. E allora iniziamo a fare ordine.

È vero, sono prodotti in quantità basse, sono prodotti di nicchia, spesso le stesse aziende produttrici non ci puntano commercialmente perché non portano chissà quale fatturato e li mantengono nella propria linea per ragioni

più che altro affettive o tradizionali; però altrettanto spesso il piccolo passito, nella sua piccola bottiglietta, è il vino più identitario della cantina. Magari lo produceva il nonno quando era giovane e porta il nome della nonna. Magari è nato da un errore. Magari si beve solo in una particolare festa religiosa.

Chissà. Poi, è altrettanto vero che i passiti sono prodotti artigianali che costano mediamente più di un vino normale, ma quasi mai cifre impossibili.

E comunque – provare per credere – ne vale sempre la pena.



*Terrazzamenti.*

C'è infine da aggiungere che non sono sempre vini dolci, e anche quando lo sono, sono molto di più che semplici vini dolci.

Quanto al non conoscerli abbastanza o al non sapere quando berli e come abbinarli, problema risolto: ora c'è questo libro. Non è una guida e nemmeno un atlante, ma un insieme di storie, di terre e di uomini in cui prendono descrizione i principali vini passiti italiani, non tutti quelli isolati di azienda in azienda (non basterebbero mille pagine) ma quelli che identificano territori, Denominazioni di Origine, racconti. Questo scritto nasce dalla passione e

dalla curiosità innata dei suoi autori per questi vini – dolci o secchi che siano – che ancora vivono e fanno sopravvivere tradizioni su tutto il territorio nazionale.

Conoscere per non dimenticare è quindi la prima intenzione. E a seguire, conoscere per tenere in vita, migliorare, reinventare e – sempre più ambizioso – creare.

Creare cosa? Nuove occasioni di consumo e di acquisto, nuove tavole di discussione, nuove tradizioni, nuove ricette, nuove tendenze. Il vino passito un *trendsetter*?

**Lo scopriremo.**



*Grappolo di uva Aglianico appassita.*

**Perché produrre il vino dall'uva appassita?**

**La risposta trova spesso origine nel risolvere necessità - sopperire a deficit della materia prima, rendere il prodotto più conservabile, e altre ancora - ma l'appassimento dell'uva, in qualunque modo lo si faccia, influenza tutte le fasi successive della produzione del vino e il suo profilo aromatico e gustativo.**

# 2

## L'APPASSIMENTO DELL'UVA

## 2.1 PERCHÉ APPASSIRE L'UVA?

**Immaginiamo per un momento di reggere sul palmo della mano sinistra qualche acino d'uva e sul palmo della mano destra una manciata di uva passa. Immaginiamo ora di accostare i palmi: la differenza sarebbe lampante, anche non considerando il colore.**

E sarebbe ancora più lampante se assaggiassimo i due prodotti. L'uva fresca è gonfia, turgida, croccante, fragile e carnosa, dolce ma con quel po' di acidità che trasmette freschezza; anche i suoi profumi sono freschi e immediati. L'uva passa invece è morbida, elastica, raggrinzita, meno voluminosa, più leggera e più dolce; i profumi di quest'ultima sono diversi, evoluti, più affascinanti ed evocativi, se vogliamo quasi esotici. A tratti non sembra neanche uva. La differenza fra le due è la disidratazione.

Una ha perso una parte d'acqua, l'altra no.

Ma perché far perdere all'uva una parte d'acqua, appassirla, disidrarla? Ai giorni nostri la risposta sarebbe legata alla ricerca di prodotti di particolare livello estetico, gustativo, commerciale, come l'uva passa, appunto, o i vini passiti, cioè quei vini ottenuti vinificando uve appassite. La ricerca del gradimento, insomma.

Ma la ragione d'origine come sempre si lega a precise necessità, e in enologia molte pratiche che oggi hanno assunto particolari connotazioni stilistiche sono nate molto tempo fa per sopperire invece a esigenze specifiche, ossia per risolvere dei problemi. E il problema più annoso dei prodotti agroalimentari è sempre stato la conservazione: lo stesso grattacapo, per esempio, che ha portato allo sviluppo dei vini fortificati come i Porto, cioè addizionati di alcol per permettere loro di resistere ai lunghi viaggi per mare verso l'Inghilterra.

Eliminando l'acqua con la disidratazione vengono inibiti alcuni processi di decomposizione dei tessuti; inoltre, sia l'uva appassita che il vino che ne deriva hanno un contenuto zuccherino (o alcolico, se lo zucchero viene fermentato tutto) maggiore del consueto, il che ne favorisce una conservazione più lunga. Tutto qui. Poi, certo, i vini dolci sono diventati sin dall'antichità una tendenza di consumo soprattutto per le classi più abbienti, ma questa è una mera conseguenza anche dovuta al maggiore costo di tali prodotti per via della lavorazione più complessa. Come al giorno d'oggi, praticamente.

Per gli appassionati di biochimica, si può riepilogare in modo più tecnico cosa succede ad un acino d'uva quando viene appassito. Si sa che l'acqua è l'elemento determinante perché ci sia la vita: producendo uno stress idrico, le pareti cellulari delle cellule vegetali si danneggiano e si assottigliano. Molte cellule muoiono, a causa dei processi ossidativi causati dall'anidride carbonica sviluppata durante la respirazione cellulare; quelle restanti lavorano in emergenza per accumulare etilene e zuccheri all'interno della bacca come meccanismo di sopravvivenza. L'etilene è un ormone della senescenza, che determina il raggiungimento della maturazione dei frutti e il conseguente letargo della pianta di vite, che essendo una pianta perenne segue un ciclo vegetativo annuale.

Per gli appassionati di storia, invece, possiamo dire che l'appassimento delle uve ha origini antichissime, addirittura di qualche millennio fa.

In particolare, sono molteplici le testimonianze che giungono dal bacino mediterraneo. Tiriamo subito in ballo nientemeno che Omero, il quale in più occasioni parla del vino della terra di Pramnos (in Icaria) descrivendolo come dolce e profumato, di corpo, ottenuto da uve appassite al sole. Pare che esso venisse utilizzato sia a scopi curativi che come dono di ospitalità: nell'*Odissea* (X, 303-310) la maga Circe lo offre ai compagni di Ulisse prima di trasformarli in porci, e nell'*Iliade* (XI, 836-863)



*Grappoli in appassimento in fruttajo, Valpolicella.*

Ecamede, figlia di Arsínoo, lo offre ai suoi ospiti per disetarli. Citazioni pittoresche a parte, popoli come fenici e greci prima, ed etruschi e romani poi, compresero molto bene che per sopravvivere alle lunghissime spedizioni dell'epoca, sia per terra che per mare e senza alcuna refrigerazione, il vino doveva essere adeguatamente stabile e conservabile e ciò era possibile ottenendolo facendo prima appassire le uve al sole. Il vino dolce così ottenuto – spesso consumato previa diluizione – assunse subito connotazioni speciali, legandosi a banchetti, feste e soprattutto ricorrenze religiose, collegandosi in modo permanente e positivo al mondo divino.





Un vino passito non è necessariamente dolce: spesso è così, certo, ma se all'appassimento segue una completa fermentazione degli zuccheri dell'uva si ottiene un vino secco dotato di grande alcolicità e struttura. In questo capitolo si vedranno alcuni esempi di grandi passiti secchi italiani, che sono diventati vere e proprie eccellenze dei loro territori d'origine.

# 3

## I VINI PASSITI SECCHI

### 3.1 SECCO? IN CHE SENSO?

Nell'immaginario collettivo si tende spesso ad associare ad un vino passito l'idea di dolcezza. Questo ricalca spesso la realtà, ma dalle uve appassite si possono ottenere anche grandissimi vini secchi facendo in modo – come si è visto nel capitolo precedente – che la fermentazione alcolica prosegua fino al termine lasciando residui zuccherini minimi. Vino secco, in generale, significa proprio questo: un vino che non abbia residuo zuccherino, o perlomeno che l'abbia talmente basso da non essere percepibile a livello gustativo e da avere quindi un'entità ininfluenza sulla degustazione. Il termine “asciutto” descrive altrettanto bene – e da più tempo, peraltro – questa caratteristica dei vini. Per inciso, esiste anche un'altra categoria di vini che prevede la dicitura “asciutto” ad indicare in questo caso il dosaggio zuccherino. Stiamo parlando dei vini spumanti, e “asciutto” è uno dei sinonimi di “dry” che indica un vino spumante dal contenuto zuccherino abboccato, attorno ai

30 g/l, quindi l'esatto contrario del significato che ha per un vino secco da uve appassite. Nel caso degli spumanti però nulla di tutto ciò ha a che vedere con il naturale residuo di un vino dolce, ma fa riferimento al contenuto in zuccheri addizionati per non essere fermentati mai. Sia chiaro, gli zuccheri, in ogni caso, in una certa misura nel vino sono sempre presenti, per quanto secco esso sia. A quantificare la quantità di zuccheri al di sotto della quale un vino è definito secco ci pensa l'OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino), che nel *Codice Internazionale delle Pratiche Enologiche* definisce secco un vino “quando contiene al massimo 4 g/L di zucchero” oppure “9 g/L se l'acidità totale (espressa in grammi di acido tartarico per litro) non è inferiore di oltre 2 g/L rispetto al tenore zuccherino”. Questo introduce un elemento interessante, e cioè che la percezione della secchezza (*ergo*, dell'assenza di dolcezza) è influenzata non solo dal semplice contenuto di zuccheri, ma anche dall'interazione con le altre componenti gustative.

In tutti i testi di base di Analisi Sensoriale si può trovare spiegazione a questa sinergia: in particolare, si basa sul fatto che la sensazione di secchezza possa anche derivare, dando simili percezioni, anche da un'acidità sostenuta, per esempio, o da un'elevata tannicità: ciò evidentemente può attenuare la percezione del residuo zuccherino, dando l'impressione che sia meno presente di come invece è. Oppure, di contro, altri composti chimici come ad esempio la glicerina o alcuni alcoli possono dare l'illusione opposta: dando sensazioni di morbidezza o calore possono suggerire al palato che ci sia più dolcezza di quanta in effetti ce ne sia, in termini di zucchero. Anche le sensazioni amare possono interferire e confondersi con quelle secche o asciuganti, poiché anch'esse sono concettualmente opposte a quelle dolci.

Nei vini passiti secchi queste interferenze sono spesso più marcate poiché possiamo trovare sia elevati tenori in alcol e glicerina, sia fitte trame tanniche dovute ad invecchiamenti importanti. Come districarsi allora in questo dedalo di sensazioni? L'ideale sarebbe ovviamente avere i dati analitici di un vino accanto al calice che stiamo degustando, ma ovviamente questo non è sempre possibile (e spesso nemmeno appropriato). Ci vuole allenamento, inutile dirlo: assaggiare molti vini, confrontarli fra loro, cercare di ricordarli. Una volta acquisita confidenza, sarà evidente che a seconda della secchezza o dolcezza di un vino sarà possibile dargli una collocazione sempre più precisa – spesso, e questo è prezioso, in modo personale – a livello sia di abbinamenti col cibo che di occasioni di consumo. Sarà altrettanto evidente, poi, che questo tipo di allenamento, al di là della pazienza degli esordi, è anche godimento: non solo attenzione e meticolosità, bensì soprattutto esplorazione, emozione e soddisfazione. Già, perché nell'imparare a distinguere un vino dolce da uno amabile, secco o abboccato non bisogna mai perdere di vista il senso primordiale, il fine ultimo, l'unico vero scopo del bere vino: la piacevolezza.

Nelle pagine che seguono conosceremo alcuni fra i più celebri passiti secchi italiani, tutti fregiati della classificazione di qualità più elevata nel nostro Paese: la DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). In essi l'appassimento incide in modi diversi sul metodo produttivo, con molte analogie ma anche diverse differenze: quel che fra di essi è certamente comune è che la complessità e la disciplina necessarie per produrli sono bilanciate da un prestigio – non di rado a livello mondiale – che si palesa in modo immediato da ogni loro calice.



*Grappolino in appassimento naturale su pianta.*



*Grappolo di Erbaluce appassito.*

La maggior parte dei vini passiti italiani, numeri alla mano, è dolce. Sono i più piccoli e preziosi gioielli liquidi del Belpaese e si possono incontrare praticamente ovunque, da Nord a Sud della penisola, isole comprese. Questo capitolo è dedicato a loro: si vedranno i più famosi ma anche molti dei meno conosciuti, scoprendone potenzialità talvolta inaspettate.

# 4

## I VINI PASSITI DOLCI

## 4.1 SFUMATURE DI DOLCEZZA

Dolce è un aggettivo comunemente usato per intendere qualcosa di piacevole, tenero, bello, sereno. Qualcosa da amare, da custodire, da vivere. I vini dolci sono tali perché, come abbiamo visto, mantengono una certa quantità di zucchero dell'uva che non viene trasformato in alcol durante la fermentazione alcolica.

Il residuo zuccherino che resta, quindi, caratterizza il vino in termini di dolcezza, ed è il risultato della differenza fra il grado zuccherino del mosto di partenza e la quantità di zucchero trasformata in alcol. Un'equazione elementare, certo, applicabile con i dovuti adattamenti a quasi tutti i vini (per gli spumanti, ad esempio, la questione è diversa e più complessa entrando in gioco rifermentazioni e *liqueur* varie).

Ma per i vini passiti c'è una sostanziale differenza rispetto alla norma, che modifica significativamente un termine dell'equazione: il grado zuccherino di partenza è molto

maggiore che in un vino comune, a causa dell'appassimento delle uve.

Sebbene abbiamo sinora esplorato gloriosi esempi di vini secchi, la dolcezza è una prerogativa lampante della maggior parte dei vini passiti, e può avere varie accezioni. Essa dovrebbe essere equilibrata e non stucchevole, verrebbe anzitutto da dire, dacché è una delle percezioni gustative fondamentali e rappresenta una connotazione alimentare considerata gradevole praticamente da tutte le culture del mondo.

Gli zuccheri responsabili della dolcezza del vino sono quelli accumulati durante la maturazione dell'uva, e cioè principalmente glucosio e fruttosio. Esistono diverse unità di misura per il grado zuccherino dell'uva (e in generale della frutta): gradi Brix (°Bx), Oechsle (Oe), Baumè (Bè), Babo (°Babo), solo per menzionare le principali. Non essendo questa la sede per approfondirle, basti ora pensare che ogni grammo di zucchero del mosto può potenzialmente originare circa 0,06 gradi alcolici, per cui si può

rapidamente, analisi alla mano, fare un semplice calcolo per capire che per un vino passito parliamo di gradazioni molto più elevate di un vino “normale”.

I vini vengono classificati in base al residuo zuccherino che recano secondo diversi sistemi. Il sistema più conosciuto al grande pubblico è probabilmente quello riferito ai vini spumanti (come visto, essi spesso seguono una regolamentazione a sé stante), che si basa sulla scala a residuo zuccherino crescente: *pas dosé* (o *brut nature*), *extra-brut*, *brut*, *extra-dry*, *dry* (o *sec*), *medium-dry* (o *demi-sec*), *doux*. Ma nel nostro caso, quello cioè dei passiti, i vini sottostanno alle classificazioni previste per i vini fermi. Una delle più diffuse è la seguente (fra parentesi il range di residuo zuccherino):

- vino secco (< 4 g/l oppure 9 g/l se l'acidità totale non è inferiore di altri 2 g/l al tenore zuccherino)
- vino abboccato (< 12 g/l oppure 18 g/l se l'acidità totale non è inferiore di altri 2 g/l al tenore zuccherino)
- vino amabile (5-30 g/l)
- semidolce o amabile (< 45 g/l)
- vino dolce (> 45 g/l).

Tutto ciò che si è detto in precedenza per i vini passiti secchi – a livello sensoriale – a proposito di interazioni fra percezioni di diversa natura, è valido in senso opposto anche parlando di dolcezza: è altrettanto corretto affermare, quindi, che la dolcezza percepita di un vino non è legata solo al suo residuo zuccherino. Se a livello chimico-gustativo è principalmente l'acidità a controbilanciare la dolcezza di un passito dolce (ma talvolta anche la tannicità e più raramente la sapidità), è fondamentale anche tenere presente che la percezione della stessa dolcezza è influenzata in modo importante dalla temperatura di servizio, che dovrà quindi essere corretta. Nello specifico, affinché un passito dolce (ma vale per ogni vino o bevanda dolce) non risulti sfatto e sgradevole, deve essere servito



Vigneto a spalliera in Valpolicella.

fresco (10-12 °C) o in certi casi addirittura freddo (6-8 °C). È poi vero che, come ad ogni vino, anche un passito deve avere la giusta occasione di consumo e il giusto abbinamento per essere apprezzato: se alcuni passiti possono tranquillamente passare per vini da meditazione (cioè senza abbinarli ad alcunché, magari in un dopo pasto rilassante), altri necessitano dei giusti abbinamenti gastronomici per essere correttamente valorizzati ed esaltati, e questo aspetto verrà approfondito in uno specifico capitolo.



Si può quindi verosimilmente ipotizzare che alla base dell'impopolarità dei passiti dolci nei confronti di una fetta di consumatori, probabilmente ci siano esperienze negative basate su errori grossolani nel servizio del vino, nell'abbinamento o nell'occasione di consumo, piuttosto che sulla mera qualità del vino o sul gusto del bevitore, che possono quindi essere facilmente distorte da dettagli purtroppo anche sciocchi.

Ma ora che non ci sono più scuse, iniziamo ad addentrarci nel mondo dei passiti dolci esplorando le più significative nicchie italiane, senza timore ma con una grande ammirazione per il pregio e la ricercatezza che esprimono.

## 4.2 IL RECIOTO IN TRE ATTI

**Recioto della Valpolicella DOCG, Recioto di Soave DOCG e Recioto di Gambellara DOCG sono le tre declinazioni di questo vino: diversi colori, diverse varietà, diversi sistemi di appassimento, diverse leggende legate alla storia di questi vini affascinanti che, prima ancora delle tavole, animano il folclore del Veneto.**

### IL RECIOTO DELLA VALPOLICELLA E LE ORIGINI PERDUTE

Flavio Magno Aurelio Cassiodoro, o più semplicemente Cassiodoro, era un uomo molto potente. Un personaggio storico forse sconosciuto ai più, ma per gli studiosi uno dei più importanti uomini politici del suo tempo, nonché intellettuale e letterato di spessore.

Non siamo qui per riscriverne la biografia, ma diremo che sotto il regno romano-barbarico degli Ostrogoti, e in particolare sotto il governo di Teodorico il Grande (493-526) a Ravenna, fu insignito di alte cariche e di fatto fu senatore, ministro, prefetto, consigliere diretto del Re e responsabile delle missive reali e degli approvvigionamenti di corte.

Proprio per una di queste lettere e proprio per quest'ultima ragione Cassiodoro viene spesso tirato in ballo da chi produce Recioto (della Valpolicella, in particolare): si parla infatti di una richiesta avanzata ai Senatori del Canonico Veneziano affinché tale vino – da lui chiamato Acinatico – sia procurato presso i *Possessores Veronenses* per rifornire la corte del Re.



*Vendemmia manuale delle uve da appassire per produrre il Recioto della Valpolicella DOCG.*



Il Vin Santo è un particolare tipo di vino passito che viene prodotto in pochissimi luoghi d'Italia, e in condizioni produttive così caratteristiche che il risultato è invariabilmente qualcosa di unico. La scoperta di queste piccole nicchie – fra storia, religione e tradizione – è un viaggio dai risvolti mistici e affascinanti che finisce in sorsi leggendari da centellinare.

# 5

## I VIN SANTI



*Uve in appassimento per il Vin Santo.*

### **VIN SANTO, LE UVE**

Lo chiamiamo Vin Santo Toscano ma pare che le sue origini siano tutt'altro che toscane, e neppure italiane se dobbiamo dirla tutta. La sua nascita viene storicamente ricondotta all'isola di Santorini, parliamo quindi di un vino dalla storia antica e di conseguenza non sempre chiarissima. Le ipotesi che stanno in piedi sulla sua origine sono diverse, per non parlare dell'etimologia legata al nome. Chi chiaramente lo riconduce a aspetti religiosi legati al rito della Santa Messa, chi addirittura ne fa una questione legata al colore e alla parola greca *xantos*, che vuol dire giallo.

Piuttosto accreditata, anzi possiamo dire sdoganata, pare essere la sua origine greca. Questa cosa non dovrebbe stupire, specialmente se pensiamo a come questo vino viene realizzato e conservato. Ad oggi in Italia, sebbene parliamo sempre di produzioni di super nicchia, possiamo parlare di Vin Santo in Toscana, evidentemente, ma anche in Emilia-Romagna, in Umbria e in Veneto. Ad accomunare questi vini tra regioni diverse e vitigni diversi è la tecnica produttiva. Questa tecnica produttiva prevede prima di tutto che vi sia appassimento delle uve dopo la raccolta. Parliamo per lo più di uve a bacca bianca, Trebbiano se ci riferiamo al toscano, con una percentuale anche di vitigni

aromatici e semiaromatici come Malvasia e Grechetto ad esempio. Possiamo andare più sul neutrale quando parliamo di altre regioni, con l'impiego anche di vitigni internazionali, a conferma del fatto che il Vin Santo è un vino di tecnica che certo non può essere applicata ovunque, ma in qualche modo tende a prevaricare sulla tipicità territoriale e varietale andando a scombinare un po' gli equilibri. Tant'è vero che il territorio rimane importante in quanto, che ci piaccia o meno, condiziona la maturazione delle uve e anche rende o meno possibile la corretta riuscita dell'appassimento; tuttavia, l'appassimento rivoluziona la materia prima trasformandola inequivocabilmente in qualcosa di diverso e nuovo.

### IL METODO

Di qualsiasi varietà si parli, i grappoli migliori che vengono scelti accuratamente per l'appassimento sono sempre quelli sani, spargoli e possibilmente con la buccia spessa. Riserviamoci in futuro, se sarà il caso, di approfondire come la gestione della chioma in campo possa condizionare elementi come lo spessore della buccia. Sarebbe una divagazione troppo tecnica per questo volume, quindi per ora la risparmiamo ma vi mettiamo una pulce nell'orecchio. Scelti quindi i grappoli migliori (per l'appassimento) che vengono vendemmiati a mano, a questo punto si può decidere se lasciarli appassire in cassette, sui graticci di natura diversa, oppure appesi. Trattandosi di lunghi appassimenti non è infatti raro che i grappoli vengano appesi e/o intrecciati tra loro proprio per favorire, nel corso del lungo appassimento, l'eliminazione per caduta delle bacche danneggiate o troppo secche.

Terminato il periodo di appassimento, che dura dai 3 ai 5 mesi, otterremo delle uve appassite pronte per essere pigiate. Il succo che ne deriva è ricco in zuccheri, talmente ricco che prima di iniziare a fermentare necessita di tempo. La fermentazione è tipicamente lenta: si tratta di un'operazione destinata a durare molto tempo, anche anni.

Il mosto/vino una volta avviato viene travasato in caratelli di legno. I caratelli sono delle piccole botti di legno, piccole barriques, per capirci. La loro capacità va dai 50 ai 200 litri, quindi sempre inferiori a una barrique, anche se non ci è mai capitato in tempi recenti di vedere caratelli superiori ai 50 litri, anche semplicemente perché la produzione si è decisamente ridotta negli anni. Tradizionalmente queste piccole botti erano posizionate nei granai e nei solai delle case. Lì dentro il Vin Santo inizia a fermentare e viene letteralmente dimenticato. Dimenticarsi del Vin Santo è fondamentale per la sua corretta riuscita. Il vino nel corso degli anni, a seconda della stagione riprenderà a fermentare e poi si fermerà, per poi riprendere e per poi fermarsi ancora; il tutto per un periodo non inferiore ai 3 anni. Il metodo quindi svela il suo aspetto forse più interessante, legato al fatto che la fermentazione del Vin Santo avviene innanzitutto in un ambiente ossidativo, ma soprattutto microbiologicamente interessante. I caratelli apportano quella che è comunemente conosciuta come "la madre", un vero e proprio inoculo di microrganismi necessario per la fermentazione del vino che è unico nel suo genere. Diverso di cantina in cantina e soprattutto antico, tanto quanto lo è la produzione di Vin Santo in ogni cantina. Ecco il vero segreto del Vin Santo.

La componente stressante: l'abbiamo detto e ripetuto, ma ci sentiamo costretti a farlo ancora una volta perché in questo caso è a tutti gli effetti un elemento caratterizzante. Stiamo parlando dello stress, componente immancabile in questi vini. Ma stress per chi? Beh, evidentemente per chi lo produce! Ecco perché preferiscono dimenticarselo, perché se ci pensano non dormono più di notte. Ma soprattutto stress per i lieviti, che devono fermentare un ingente quantitativo di zucchero. Conseguenzialmente alla riduzione dello zucchero per sua trasformazione in alcol etilico emerge un altro problema, la tossicità data dall'alcol. Non c'è proprio tregua per i poveri lieviti, che sono pure tormentati dalle stagioni e dal continuo saliscendi

delle temperature (per fare un collegamento pindarico, gli sbalzi di temperatura sono alla base della produzione e della tipicità del Madeira). In queste condizioni essi possono fare solo una cosa, sfogare lo stress producendo acidità volatile. Componente caratterizzante e a tutti gli effetti necessaria per la corretta riuscita di un Vin Santo. In realtà non ce ne rendiamo conto ma la volatile dei vini da uve passite è sempre più elevata e costituisce un elemento intrigante dell'insieme, evidentemente anche per i vini da uve passite esiste un limite di tolleranza, anche se più alto della norma. Ricapitolando, un Vin Santo non è altro che un vino dal carattere ossidativo, dolce, da uve appassite, dalla lunga e stressante fermentazione alcolica e condizionato dall'andamento delle stagioni. Capito perché è speciale?

### OCCHIO DI PERNICE

Una breve parentesi, ma doverosa, va aperta per una tipologia di Vin Santo che si produce sempre in Toscana ma scrive una storia leggermente differente. Il nome completo prevede infatti una specificazione e inoltre deve fare anche riferimento alla zona dove viene prodotto. Stiamo parlando di "Occhio di Pernice", che può diventare quindi Occhio di Pernice Vin Santo del Chianti Doc o Vin Santo di Montepulciano DOC, ad esempio. Zona a parte, quello che determina la specificazione Occhio di Pernice e lo distingue da altri Vin Santi toscani è che è prodotto da uve rosse, con prevalenza di Sangiovese. La percentuale minima di Sangiovese deve essere del 50%. Anche in questo caso è previsto appassimento post raccolta e successiva vinificazione in caratelli con la madre, spesso tramandata da generazioni. Il colore di questo vino, in base a quanto è stato affinato, va dal rosa al mattonato/ambrato. Il nome, decisamente intrigante e evocativo, fa di fatto riferimento proprio al colore del vino che nel corso della maturazione (e conseguente ossidazione degli antociani derivati dai vitigni rossi) assume sfumature ambrate.

A ricordare l'iride di un occhio di pernice. Stiamo sempre parlando di una produzione di super nicchia, ma che ha segnato l'intera enologia italiana, in particolare quella dei vini dolci.

### PUCCIARE O NON PUCCIARE?

Sperando di strapparvi anche un po' un sorriso vi poniamo, prima di concludere il capitolo del Vin Santo Toscano il grande dilemma: pucciare o non pucciare?



*Calice di Vin Santo e cantucci della tradizione.*

**VINI PASSITI D'ITALIA**



**Clicca QUI per  
ACQUISTARE il libro ONLINE**

**Clicca QUI per scoprire tutti i LIBRI  
del catalogo EDAGRICOLE**

**Clicca QUI per avere maggiori  
INFORMAZIONI**